

NOS PLATS À EMPORTER 2026

Commande par mail à contact@traiteur-saudeau.fr

ou

sur notre Site web : www.traiteur-saudeau.com

02.41.56.24.30

Les Audouins 49280 St Léger-sous-Cholet

    Saudeau Traiteur





✦ Formules Apéritives



Formule 1 à 5.50€/pers TTC (5,00€ HT)

- 1 Wrap
- 1 Bouchée fraîcheur
- 1 Brochette plaisir
- 1 Mini-chou

Formule 2 à 6.90€/pers TTC (6,27€ HT)

- 1 Wrap
- 1 Cuillère chinoise
- 1 Réduction salée
- 1 Mini-cône
- 1 Brochette plaisir

Formule 3 à 8.40€/pers TTC (7,64€ HT)

- 1 Bouchée fraîcheur
- 1 Brochette plaisir
- 1 Cuillère chinoise
- 1 Tartelette
- 1 Mini-chou
- 1 Toastinette

✦ Les entrées froides

- Gravlax de saumon aux agrumes 10.00 €/pers
- Fraîcheur de gambas 11.40 €/pers
- Tataki de magret de canard, pêche rôtie et jus corsé 9.80 €/pers
- Assiette Terre et Mer (demi-médailon de foie gras et compotée d'oignons, saumon fumé maison, crème légère et toast grillé) 10.80 €/pers
- Nougat de foie gras 12.80 €/pers
- Melon en deux façons : poêlée au balsamique et billes au basilic, jambon serrano (selon saison) 9.80 €/pers
- Salade de gambas, pétoncles, écrevisses, pomelos, brunoise provençale en coupelle, vinaigrette d'agrumes 10.00 €/pers
- Tartelette aux noix, crème normande et pickles de légumes (végé) 9.80 €/pers

✦ Les entrées chaudes

- Coquille St Jacques 7.20 €/pers
- Cassolette de St Jacques et gambas sauce thermidor 11.90 €/pers
- Pot-au-feu de la mer (2 poissons, fruits de mer et légumes) 15.80 €/pers

✦ Les poissons

- Dos de lieu noir à la crème citronnée 8.90 €/pers
- Filet de dorade à la crème aux herbes 11.00 €/pers
- Filet de merlu à la crème de coquillages 9.80 €/pers
- Filet de bar à la crème de chorizo 12.20 €/pers
- Dos de cabillaud, sauce champagne 10.30 €/pers
- Pavé de saumon à la crème de lard 9.70 €/pers

✦ Les viandes

- Tournedos de filet de bœuf, sauce poivrade 12.20 €/pers
- Filet de canard sauce au miel 9.80 €/pers
- Médailon de veau à la crème de morilles 11.00 €/pers
- Noisette de cerf, sauce grand veneur 11.50 €/pers
- Suprême de poulet au cidre 9.10 €/pers
- Rôti de pintade farci pommes et champignons des bois 10.00 €/pers
- Sauté de porc au caramel 7.90 €/pers
- Mignon de porc au chorizo 8.80 €/pers
- Noix de joue de porc confite 8.90 €/pers
- Sauté de poulet au tandoori 7.90 €/pers
- Sauté de cerf, sauce grand veneur 8.90 €/pers
- Rôti de poulet farci à la méridionale, sauce au foie gras 9.70 €/pers
- Grenadin de veau, sauce aux morilles 11.80 €/pers



Il est possible d'intervertir les sauces avec le choix du poisson selon vos souhaits



✦ Légumes assortis

2 légumes conseillés

- Riz façon paëlla..... 1.90 €/pers
- Julienne de légumes (carotte / céleri / courgette)2.00 €/pers
- Poêlée de chou rouge au miel 2.20 €/pers
- Mousseline patate douce au beurre de cacahuètes2.30 €/pers
- Courgettes farcies aux champignons et chorizo2.30 €/pers
- Légumes glacés au beurre et au thym (carotte / navet / pois gourmands)2.30 €/pers
- Moelleux de pommes de terre2.20 €/pers
- Galette de pommes de terre et oignons 2.20 €/pers
- Champignons à l'ail et au persil 2.50 €/pers
- Poêlée estivale (poivron / tomate cerise / chou chinois)2.40 €/pers
- Tian de légumes (tomate / oignon / courgette / aubergine) 2.50 €/pers
- Pommes de terre grenaille 2.30 €/pers
- Gratin dauphinois 2.20 €/pers



✦ Plats uniques - à partir de 12 pers.

- Paëlla (fruits de mer, saumon, poulet)..... 14.40 €/pers
- Paëlla sans saumon.....11.50 €/pers
- Poulet basquaise (accompagné de riz)..... 10.00 €/pers
- Couscous (agneau, poulet, merguez).....14.20 €/pers
- Couscous (kefta bœuf, poulet, merguez).....13.20 €/pers
- Tartiflette.....8.90 €/pers
- Sauté de poulet tandoori (accompagné de riz).....9.50 €/pers
- Blanquette de la mer (2 poissons, fruits de mer).....14.80 €/pers
- Tajine de poulet (poulet, légumes, semoule).....11.00 €/pers
- Choucroute alsacienne (Chou, pommes de terre, saucisse fumée, saucisson à l'ail, jarret, lard).....13.60 €/pers
- Chili con carne..... 9.00 €/pers
- Rougail saucisse (accompagné de riz).....8.90 €/pers
- Supplément salade.....0.40 €/pers

✦ Plateau de fromages3.00 €/pers



Les menus



Sauvageau
traiteur gastronomique

Menu 1 à 25.90€/pers

Gravlax de saumon aux agrumes
Rôti de poulet farci à la méridionale, sauce au foie gras
Galette de pommes de terre et oignons
Légumes glacés au beurre et thym
Plateau de fromages

Menu 2 à 26.50€/pers

Salade de gambas
Mignon de porc au chorizo
Poêlée estivale
Pommes de terre grenailles
Plateau de fromages

Menu 3 à 27.40€/pers

Fraîcheur de gambas
Filet de canard au miel
Moelleux de pommes de terre
Champignon à l'ail et au persil
Plateau de fromages

Menu 4 à 28.30€/pers

Nougat de foie gras
Filet de merlu à la crème de coquillage
Mousseline de patate douce au beurre de cacahuètes
Julienne de légumes
Plateau de fromages

Menu Enfant

- Cornet de jambon, macédoine et surimi ou carpaccio de melon (selon saison).....4,30€/pers
- Filet de poulet à la crème et gratin dauphinois ou steak haché et pommes de terre grenaille.....6,90€/pers